

Nombre: **Nº:** **Fecha:**

1.Contesta:

¿Cuándo decimos que dos palabras son sinónimas?

2.Contesta:

¿Cuándo decimos que una palabra es aguda?

3.Contesta:

¿Cuándo llevan tilde las palabras agudas?

4.Explica:

¿Por qué no llevan tilde estas dos palabras agudas?

Mirador y avestruz:

¿Por qué llevan tilde estas dos palabras agudas?

Ratón y melón:

5.Completa estas dos columnas:

Comunidades españolas con dos lenguas oficiales	Países americanos cuya lengua oficial es el castellano
•	•
•	•
•	•
•	•

6. Rodea con un círculo la sílaba tónica de estas palabras y después subraya las que son agudas:

• casa	• avión	• lápiz	• calor
• canción	• perro	• vegetal	• ratón
• observar	• vaso		

Nombre: **Nº:** **Fecha:**

7. Subraya la palabra de cada grupo que no es sinónima de las otras:

- Viejo, remoto, antiguo, arcaico, joven.
- Aumentar, incrementar, disminuir, crecer, ampliar.
- Vivienda, castillo, casa, hogar, domicilio.
- Defender, atacar, proteger, cuidar, resguardar.

8. Completa las definiciones con la palabra adecuada:

La _____ nos permite a los seres humanos expresar nuestras ideas, nuestros sentimientos y nuestros deseos.

El _____ es el instrumento que utilizamos para comunicarnos.

La _____ es el conjunto de sonidos, palabras y reglas gramaticales que permiten que un grupo de personas puedan entenderse.

9. Observa la ilustración e imagina que has estado en la fiesta. Escribe tres o cuatro líneas en tu diario contando lo que te ha sucedido:



Nombre: Nº: Fecha:

.....

.....

.....

.....

LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La conservación de los alimentos ha sido uno de los temas que siempre ha preocupado a la humanidad. Contar con reservas en caso de malas cosechas, disponer de provisiones durante los duros inviernos, evitar su descomposición durante los veranos... todo ello ha sido minuciosamente estudiado a lo largo de la historia. Estos métodos de conservación, se remontan a tiempos inmemoriales, y son tan eficaces, que aún seguimos empleándolos. Estos son algunos ejemplos.

Plinio el Viejo, sabio de la antigua Roma, en su libro llamado *Historia natural*, da cuenta de la posibilidad de conservar alimentos sumergidos en miel. Desde entonces, el azúcar convertido en **almíbar**, mantiene comestibles muchas frutas. Seguro que has probado melocotón en almíbar o sabrosas mermeladas. Piensa que, salvando las distancias, también se tomaban frutas de este modo hace más de 2.000 años.

Otro sistema que se ha empleado desde la antigüedad, es la sal. Los alimentos frescos se cubren completamente con este elemento, hasta que pierden buena parte del agua. De este modo se evita su descomposición. Se usa este método de **salazón** para conservar la carne de cerdo, como el jamón serrano, o pescados, como el bacalao.

La **fermentación** controlada, a través de microorganismos presentes en algunos nutrientes, ha dado alimentos de lo más variado, como el queso, el yogur y el vino. Además, aportan una posibilidad para mantenerlos listos para consumir.

El **especiado** se extendió a lo largo de la Edad Media para conservar la carne y condimentar succulentos guisos. Consiste en añadir a los alimentos condimentos como la pimienta, el clavo, la canela, el pimentón... que ayuden a su conservación. En aquel tiempo las especias fueron un bien tan valioso, que provocaron guerras o expediciones arriesgadas para poder obtenerlas. Hoy en día, como antes, se siguen empleando para la elaboración de sabrosos embutidos: salchichas, chorizo, morcón...

A partir del siglo XIX, con la llegada de nuevos descubrimientos científicos, se revolucionó el sistema de conservación de alimentos. Ahora podemos mantenerlos frescos en la nevera, en el congelador, enlatados o sencillamente, encontrarlos más

Nombre: **Nº:** **Fecha:**

fácilmente en el mercado. Pero como puedes comprobar abriendo la despensa de tu casa, los viejos métodos aún funcionan.

10. Contesta a las preguntas relacionadas con la lectura:

1. Explica por qué es importante la conservación de alimentos.

.....
.....

2. ¿Se siguen empleando métodos de conservación antiguos?

3. ¿Cómo conservaban las frutas los romanos?

.....

4. ¿Quién era Plinio el Viejo?

5. ¿Cómo se utiliza la sal para conservar alimentos?

.....
.....

6. ¿Qué comestibles se obtienen a través de la fermentación?.

.....

7. Rodea el nombre de 5 especias:

Pimienta	Mandarina	Pimentón
Canela	Nuez Moscada	Manzanilla
Clavo	Olmo	Aguacate

8. ¿Desde cuándo se emplean las especias para conservar alimentos?

.....

9. ¿Qué alimentos se obtienen empleando las especias?

.....

10. Relaciona los alimentos con el modo de conservación:

Nombre: **Nº:** **Fecha:**

- | | |
|-------------------|----------------|
| Azúcar • | • Almíbar |
| Sal • | • Salazón |
| Microorganismos • | • Especias |
| Especiado • | • Fermentación |